



**DEP**  
**795** heures  
réparties sur  
une année

Stage :  
**120** heures  
incluses

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dextérité manuelle et digitale
- Goût et odorat développés
- Aimer l'expression artistique
- Aimer les tâches pratiques et répétitives
- Intérêt pour le calcul mathématique

## CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
15	Métier et formation
15	Hygiène et salubrité
45	Matières premières et produits
30	Recette de production
45	Pétrissage des pâtes
45	Chimie du pain
45	Levains et ferments
45	Préparation de pâtes à pain
60	Coupage, boulage et façonnage
90	Façonnage de pâtes à pain blanc
90	Façonnage de pâtes à pain spécial
30	Contrôle de la fermentation
30	Pâtes à viennoiseries
60	Confection de viennoiseries
30	Cuisson du pain
120	Intégration au milieu de travail

\*Ce programme est offert en collaboration  
avec la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île.

## NATURE DU TRAVAIL

- confectionner des pains, des muffins des tartes et des pâtisseries pour des entreprises de commerce de gros et de détail et des restaurants
- travailler dans des boulangeries-pâtisseries, des magasins d'alimentation, des services de traiteur et d'autres établissements

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général et les préalables spécifiques s'il y a lieu, pour le programme visé, ou des apprentissages reconnus équivalents, sont requis comme préalables fonctionnels.

N.B. : La condition relative à la concomitance n'est pas applicable à cette catégorie.

**DEP**  
**1350** heures  
réparties sur  
une année

Stage :  
**105** heures  
incluses

Possibilité de pour-  
suivre sa formation  
dans une attestation  
de spécialisation  
professionnelle (ASP) :  
Cuisine actualisée

## NATURE DU TRAVAIL

- utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisson
- choisir les techniques de cuisson appropriées
- apprêter les denrées alimentaires brutes
- réaliser des potages, des pâtes de base, des hors-d'œuvre, des entremets et des pièces décorées pour les buffets froids
- effectuer la mise en place et le service de divers menus

# ALIMENTATION ET TOURISME CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dextérité manuelle et digitale
- Capacité de travailler en équipe et sous pression
- Goût et odorat développés
- Bonne résistance à la chaleur
- Bonne condition physique
- Aimer la création artistique

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
15	Situation face au métier et de la démarche de formation
30	Hygiène et sécurité
30	Outillage et équipement
15	Communication
45	Conception de menus
15	Attitudes, habitudes et comportements
30	Organisation et gestion d'une cuisine
15	Techniques de cuisson
90	Préparations fondamentales
45	Potages
60	Pâtes de base de cuisine
45	Fruits et légumes
120	Viandes, volailles et gibiers
75	Poissons, mollusques et crustacés
75	Hors-d'œuvre et entrées
60	Pâtisseries
45	Entremets
90	Mise en place et service des menus simples
60	Mise en place et service des petits déjeuners
90	Mise en place et service des menus table d'hôte
90	Mise en place et service des menus à la carte
45	Décoration culinaire
45	Mise en place et service des buffets
105	Intégration au milieu de travail
15	Évolution du métier



## CONDITIONS D'ADMISSION

Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise (DES).

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques ou des apprentissages reconnus équivalents.

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général est requise comme préalable fonctionnel.

**OU** Pour la personne ayant obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques dans des programmes d'études établis par le Ministre, la poursuite de sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle est exigée afin d'obtenir les unités qui lui manquent parmi les suivantes : 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques dans des programmes d'études établis par le Ministre.

# ALIMENTATION ET TOURISME CUISINE ACTUALISÉE

**ASP**  
**525** heures  
réparties sur  
10 mois  
(3 soirs par semaine)

Possibilité de stage

## NATURE DU TRAVAIL

- reconnaître et utiliser les produits bio alimentaires du Québec
- confectionner des charcuteries de cuisine et des préparations d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers



## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dextérité manuelle et digitale
- Capacité de travailler en équipe et sous pression
- Goût et odorat développés
- Bonne résistance à la chaleur
- Bonne condition physique
- Aimer la création artistique

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
30	Évolution de la cuisine
30	Notions de technologie alimentaire
30	Appareils de nouvelles technologies
30	Présentation des mets : recherche de modèles
30	Fruits et légumes exotiques
45	Charcuteries de cuisine
90	Mets à base de produits régionaux et étrangers
30	Composition de menus
30	Desserts à l'assiette
120	Mise en place et service menus de cuisine du marché
60	Mise en place et service menus de cuisine régionale

## CONDITIONS D'ADMISSION

La personne s'inscrivant au programme d'études menant à l'ASP doit être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles correspondant au programme choisi.

**OU** Se voir reconnaître les apprentissages équivalents.

**OU** Exercer un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.

**DEP**  
**1350** heures  
réparties sur  
une année

Stage :  
**105** heures  
incluses

## NATURE DU TRAVAIL

- préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de pâtisserie
- classer et utiliser les matières premières
- confectionner différents types de pâtisseries et garnitures
- préparer et utiliser les produits industrialisés
- commander, recevoir et conserver les diverses marchandises
- relever les inventaires
- respecter les normes de salubrité

# ALIMENTATION ET TOURISME PÂTISSERIE

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Sens artistique
- Dexterité manuelle et digitale
- Habileté à distinguer les couleurs et les teintes
- Goût et odorat développés
- Aimer l'expression artistique
- Aimer les tâches pratiques et répétitives

## CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
15	Métier et formation
30	Hygiène, salubrité et sécurité
60	Traitement de matières premières
120	Confection de crèmes et de garnitures
60	Confection de produits à base de pâtes friables
105	Confection de pâtes battues-poussées
75	Confection de produits à base de pâtes feuilletées
45	Confection de petits fours secs
60	Décoration de pièces de pâtisserie
105	Confection d'entremets traditionnels
105	Confection de petits gâteaux et de petits fours frais
75	Confection d'éléments de décor rapportés
75	Confection de produits en chocolat
90	Confection d'entremets modernes
45	Confection de desserts glacés
60	Confection de brioches et de pains briochés
75	Confection de viennoiseries
45	Confection de desserts à la commande et à l'assiette
105	Intégration au milieu de travail



## CONDITIONS D'ADMISSION

Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise (DES).

- OU** Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.
- OU** Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général est requise comme préalable fonctionnel.
- OU** Pour la personne ayant obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre, la poursuite de sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle est exigée afin d'obtenir les unités qui lui manquent parmi les suivantes : 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre.